Opłata pocztowa uiszczona gotówką.

Nr. 6. 1937.

Gazeta Urzędowa
POWIATU KATOWICKIEGO

Redakcja i Administracja: Katowice — Wydział Powiatowy, ul. Marsz. Piłsudskiego nr. 45, III piętro
pokój nr. 46 — tel. 319-91 — konto P. K. O. 300.235.

Za redakcję: Franciszek Bąk — Wydział Powiatowy

Katowice, sobota, dnia 13 lutego 1937 r.

DZIAŁ URZĘDOWY.

Zarządzenia władz.

ROZPORZĄDZENIE
Wojewody Śląskiego

z dnia 20 stycznia 1937 r.

zmieniające rozporządzenie Wojewody Śląskiego z dnia 6 października 1936 r. o podatku komunalnym od publicznego wyświetlania filmów.

Na podstawie art. 14 i 65 ustawy o tymczasowym uregulowaniu finansów komunalnych w województwie śląskim w brzmieniu, ogłoszonym rozporządzeniem Wojewody Śląskiego z dnia 8 lipca 1926 r. (Dz. U. Śl. Nr. 17, poz. 30), zarządzam, co następuje:

§ 1.

Rozporządzenie Wojewody Śląskiego z dnia 6 października 1936 r. o podatku od publicznego wyświetlania filmów (Dz. U. Śl. Nr. 21, poz. 34) ulega następującym zmianom:

1) w § 2 lit. b) i lit. c) oraz w § 4 ustępie drugim liczbę „20.000" zmienia się na „25.000",

2) w § 3 ustępy drugi, trzeci i czwarty skreśla się i w to miejsce wstawia się nowy ustęp drugi o następującym brzmieniu:

„Prawo do specjalnej zniżki, określone w poprzednim ustępie, może być cofnięte na okres czasu, wyznaczonego przez zarząd gminy, tym przedsiębiorstwom publicznego wyświetlania filmów, które mimo złożonej deklaracji wyświetlenia, conajmniej 10% pełnoprogramowych filmów ze stampilą „temat polski" nie dopełniły tego warunku, jak również tym przedsiębiorstwom publicznego wyświetlania filmów, w których popełnione zostały nadużycia na szkodę gminy, Funduszu Pracy lub Polskiego Czerwonego Krzyża."

§ 2.

Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Wojewoda Śląski:
w z.:
(—) Dr. Saloni,
Wicewojewoda.

(Przedruk z Dz. U. Śl. Nr. 3 z dnia 1 lutego 1937 r.).

ROZPORZĄDZENIE
Ministra Opieki Społecznej

z dnia 10 grudnia 1936 r.

wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Reform Rolnych i Ministrem Przemysłu i Handlu o dozorze nad mięsem i przetworami mięsnymi.

(Dz. Ust. Rz. P. Nr. 92, poz. 643).

(Ciąg dalszy z nr. 5)

§ 22. 1. Wszystkie miejsca sprzedaży mięsa powinny być utrzymane w dokładnej czystości. W szczególności: lokal powinien być przynajmniej raz na dzień dokładnie przewietrzany, ściany olejne lub kaflowe oraz podłogi powinny być zmywane codziennie po skończonej pracy. Zamiatanie na sucho oraz posypywanie podłóg po zamieceniu piaskiem lub innemi sypkimi materiałami, z wyjątkiem trocin, jest wzbronione.

2. Płyty stołów, deski oraz inne przyrządy muszą być myte codziennie gorącym roztworem sody; noże, wagi i wszystkie inne narzędzia dokładnie oczyszczone. Kloce powinny być codziennie po pracy wycierane solą dokładnie, a w miarę niszczenia się powierzchni — spiłowywane. Boki kloców powinny być polituorwane lub malowane białą farbą olejną.

3. Odpadki mięsne powinny być umieszczane w szczelnie zamkniętych naczyniach o ścianach wewnątrz gładkich, niewsiąkliwych, dających się łatwo oczyszczać; zawartość należy codziennie usuwać, a same naczynia oczyszczać.

4. Lokal powinien być wolny od myszy, szczurów, robactwa itp. W razie ich pojawienia się należy je wytępić szybko i radykalnie z zastosowaniem wszelkich ostrożności przy używaniu środków szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

5. Lokal sprzedaży nie może łączyć się bezpośrednio z miejscem uboju zwierząt ani z mieszkaniem lub służyć za miejsce zamieszkania, wypoczynku lub noclegu.

6. Okna otwierane należy w porze letniej zabezpieczać przed owadami gęstymi, trwałymi siatkami.

7. Mięso przeznaczone na sprzedaż powinno być zabezpieczone od zanieczyszczeń (pył, kurz, owady), od działania promieni słonecznych oraz woni przenikliwej.

8. Przepisy § 30, z wyjątkiem pkt 6), mają zastosowanie do miejsc sprzedaży mięsa.

Rozdział III.

Wytwórnie przetworów mięsnych.

§ 23. 1. Szlamiarnie, przeznaczone do czyszczenia jelit na powłoki wędlin i innych wyrobów wędliniarskich, powinny mieć pomieszczenie należycie oświetlone, zaopatrzone w dobrą wentylację i w urządzenia dostarczające obfitą ilość bieżącej wody ciepłej i zimnej.

2. Ściany pomieszczeń powinny być malowane jasną farbą olejną lub wyłożone płytkami terrakotowymi do wysokości co najmniej 2 m. Podłoga powinna być z materiału nieprzepuszczalnego (cement, beton, płytki terrakotowe itp.).

3. Szlamiarnie powinny być zaopatrzone w wanny wysokości około 1 m, w stoły ze szczelnego, twardego drzewa oraz w odpowiednią do rozmiarów produkcji liczbę naczyń drewnianych (balii) i w aparaty do przedmuchiwania jelit.

4. W szlamiarniach powinno być, poza pomieszczeniem do szlamowania jelit, oddzielne pomieszczenie do sortowania i oddzielne pomieszczenie do solenia jelit.

§ 24. 1. Wytwórnie wędliniarskie w dzielnicach osiedli, mających urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne, mogą się mieścić tylko w lokalach, połączonych z siecią wodociągową i kanalizacyjną.

2. Przy ulicach osiedli, nie mających urządzeń wodociągowych i kanalizacyjnych, wytwórnie te mogą się mieścić tylko w lokalach zaopatrzonych w wodę dobrą do picia dla ludzi i w miejsce urządzenia do usuwania nieczystości.

3. Woda używana do wyrobu przetworów mięsnych powinna odpowiadać warunkom przewidzianym w obowiązujących przepisach dla wody do picia i potrzeb gospodarczych. Dobroć wody powinna być stwierdzona wynikami badania. Powiatowa władza administracji ogólnej obowiązana jest na żądanie właściciela wytwórni, pobrać próbę wody celem jej zbadania. Koszty badania wody obciążają właściciela wytwórni. Odpis wyników badania wody powinien być przesłany przez powiatową władzę administracji ogólnej właścicielowi wytwórni.

§ 25. 1. Wytwórnie wędliniarskie powinny być oddalone co najmniej o 3 m od ustępów ogólnych skanalizowanych, zaś od ustępów nieskanalizowanych, dołów ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników — co najmniej o 10 m.

2. O ile na danej nieruchomości lokal, przeznaczony na wytwórnię wędliniarską, przylega do ustępu położonego na nieruchomości sąsiedniej, lokal ten powinien być tak izolowany, aby był zabezpieczony przed przenikaniem do niego cieczy i zanieczyszczonego powietrza z ustępu.

3. Wytwórnie wędliniarskie znajdujące się w suterenie powinny odpowiadać wszystkim przepisom przewidzianym w niniejszym rozporządzeniu dla wytwórni wędliniarskich, z wyjątkiem przepisu § 27 ust. 1. zdanie pierwsze, a ponadto warunkom, wyszczególnionym w § 17 ust. 4.

§ 26. 1. Lokal wytwórni wędliniarskiej powinien składać się z pomieszczeń przeznaczonych na:

1. warsztat,
2. peklownię, (solarnię) i chłodnię,
3. wędzarnię
4. ubieralnię i natryski,
5. skład podręczny na wyroby gotowe.

2. Peklownia, chłodnia i wędzarnia mogą być wspólne dla szeregu warsztatów i znajdować się poza nimi.

3. Warsztat może być połączony z wędzarnią, o ile rozmiar pomieszczenia na to pozwala.

4. Peklownia, chłodnia i skład podręczny na wyroby gotowe mogą być w jednym pomieszczeniu.

§ 27. 1. Wysokość pomieszczeń wytwórni wędliniarskich powinna wynosić co najmniej 3 m. Izby powinny być widne, suche i tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadało co najmniej 4 m kw. powierzchni. O ile peklownia i chłodnia mieszczą się w suterenie, wysokość tych pomieszczeń może wynosić 2,5 m.

2. Stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1:10.

3. Ściany powinny być gładkie i czyste; o ile nie są malowane farbą olejną, powinny mieć do wysokości co najmniej 2 m jasną lamperię olejną lub z materiału dającego się łatwo myć.

4. Podłogi powinny być z trwałego, nieprzepuszczalnego materiału (beton, cement, płytki terrakotowe), szczelne, gładkie, jednolite, przy tym podłogi w izbach, przeznaczonych na warsztat i solarnię, zaopatrzone w ścieki z odpowiednim spadkiem do urządzeń kanałowych lub studzienki ściekowej.

5. Lampy, przy oświetleniu naftowym, powinny być zawieszone u sufitu lub na ścianie.

6. W izbach przeznaczonych na warsztat, solarnię i skład, powinna być urządzona należyta wentylacja naturalna lub sztuczna, czynna w miarę potrzeby całą dobę. Nad kotłami powinny być urządzenia wyciągowe do pary.

7. Natryski z wodą ciepłą powinny być urządzone w każdej wytwórni, zatrudniającej 6 i więcej pracowników.

§ 28. 1. Stoły i kloce, kadzie i beczki, przeznaczone na pomieszczenie przetworów mięsnych, powinny być sporządzone z drzewa niesmolistego, heblowane, gładkie, jednolite, bez szczelin i szpar; naczynia do wody powinny być zaopatrzone w szczelne pokrywy oraz w specjalne czerpaki.

2. Kotły oraz inne naczynia metalowe, o ile nie są aluminiowe lub żelazne, powinny być należycie

ocynowane, pobiała wewnętrzna nie może zawierać zanieczyszczeń ponad 1%.

3. W warsztacie powinna się znajdować umywalnia z dobrą do picia dla ludzi wodą bieżącą, mydłem, szczotką do mycia rąk oraz czystymi ręcznikami, we wszystkich zaś izbach spluwaczki wodne, codziennie opróżniane i myte.

4. Postanowienia § 22 mają tu zastosowanie.

§ 29. 1. W peklowni i chłodni temperatura nie powinna przekraczać + 7° C.

2. Trzymanie mięsa i przetworów mięsnych bezpośrednio na lodzie jest niedopuszczalne.

3. Ubieralnia powinna znajdować się w tym samym lokalu, co wytwórnia wędliniarska. W ubieralni powinny być: umywalnia z wodą dobrą do picia dla ludzi, mydłem i czystymi ręcznikami, szafa do ubrań pracowników i oddzielna szafa do fartuchów, czapek, pantofli oraz ławki lub krzesła. Szafy powinny mieć drzwi z siatki drucianej. Natrysk powinien być umieszczony w miejscu odgrodzonym ścianką wysokości 2 m.

§ 30. Zabrania się:

1. siadać na stołach, sprzętach, przeznaczonych do wyrobu i sprzedaży przetworów mięsnych,
2. mieć przy pracy obnażone ciało prócz ramion
3. spluwać na podłogę,
4. palić tytoń,
5. chodzić do ustępu w fartuchach przeznaczonych do pracy i nosić je poza miejscem pracy,
6. wpuszczać do wytwórni wędliniarskiej osoby obce w czasie trwania pracy,
7. przechowywać w wytwórni wędliniarskiej przedmioty i produkty, nie mające zastosowania do danego przemysłu, w szczególności wszelkie przedmioty, które mogą udzielić wyrobom złej woni lub je zanieczyszcić, np. naftę, brudne naczynia, odzież itp.

§ 31. 1. Wędzenie przetworów mięsnych może odbywać się:

1. w wytwórniach wędliniarskich,
2. w wędzarniach przemysłowych.

2. Przez nazwę „wędzarnie przemysłowe" rozumie się zakłady trudniące się zawodowo wędzeniem przetworów mięsnych, dostarczanych przez wytwórców tych przetworów, a przeznaczonych do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia.

3. Wędzarnie, wymienione w ust. 1, powinny być tak urządzone, by nie psuły powietrza w zamieszkałym otoczeniu przez dym, swąd lub złą woń.

4. wędzarnie przemysłowe nie mogą znajdować się w śródmieściu ani w budynkach mieszkalnych i powinny mieć oddzielne wejście.

5. Do wędzarń przemysłowych mają zastosowanie przepisy §§ 24 i 25.

§ 32. 1. Lokal wędzarni przemysłowej powinien składać się z pomieszczeń na:

1. warsztat,
2. skład na produkty surowe,
3. skład na produkty gotowe,
4. ubieralnię i natryski.

2. Pomieszczenia, wymienione w ust. 1, pkt. 2 i 3, powinny być chłodzone (chłodnie). Dopuszczalne jest korzystanie z chłodni miejskich lub chłodni wpólnych dla szeregu wędzarń.

§ 33. 1. Wysokość pomieszczeń wędzarni przemysłowej powinna wynosić co najmniej 3 m. Izby powinny być widne, suche, a pomieszczenia na warsztat tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadało co najmniej 4 m kw. powierzchni. Stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1:10.

2. Ściany i sufit w wędzarni przemysłowej powinny być pokryte materiałem łatwo zmywalnym i być gładkie i czyste; o ile ściany nie są malowane farbą olejną, powinny mieć do wysokości co najmniej 2 m jasną lamperię olejną lub z materiału dającego się łatwo myć.

3. Podłogi powinny być z trwałego nieprzepuszczalnego materiału (beton, cement, płytki terrakotowe itp.), szczelne, gładkie, jednolite; podłoga w pomieszczeniu na warsztat powinna być zaopatrzona w ścieki z odpowiednim spadkiem do urządzeń kanałowych lub studzienki ściekowej.

4. W izbach wędzarni powinna być urządzona należyta wentylacja naturalna lub wzorowa sztuczna, czynna w miarę potrzeby całą dobę.

5. Natryski z wodą ciepłą powinny być urządzone w każdej wędzarni przemysłowej zatrudniającej 5 lub więcej pracowników i umieszczone w miejscu odgrodzonym ścianką wysokości 2 m.

6. Ubieralnia powinna znajdować się w lokalu wędzarni. W ubieralni powinna być umywalnia z wodą bieżącą, dobrą do picia dla ludzi, mydłem i czystymi ręcznikami, szafa do ubrań pracowników i oddzielna szafa do fartuchów, czapek, pantof oraz ławki lub krzesła. Szafy powinny mieć drzwi z siatki drucianej.

7. We wszystkich izbach powinny znajdować się spluwaczki wodne, codziennie opróżniane i myte.

8. Lampy, przy oświetleniu naftowym, powinny być wiszące u sufitu lub na ścianie.

9. Płyty stołów powinny być sporządzone z drzewa niesmolistego, heblowane, gładkie, jednolite, bez szczelin i szpar, niemalowane.

§ 34. 1. Lokal wędzarni przemysłowej oraz wszystkie przyrządy i narzędzia winny być utrzymywane w dokładnej czystości; ściany i podłogi zmywane codziennie po skończonej pracy, zamiatanie na sucho jest wzbronione. Stoły należy myć codziennie gorącym roczczynem sody.

2. Lokal wędzarni przemysłowej powinien być wolny od myszy, szczurów, robactwa itp. W razie ich pojawienia się należy je wytępić szybko i radykalnie z zastosowaniem wszelkich ostrożności przy używaniu środków szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

3. Lokal wędzarni przemysłowej nie może służyć za miejsce zamieszkania, wypoczynku lub noclegu.

4. Okna otwierane należy w porze letniej zabezpieczać przed owadami gęstymi, trwałymi siatkami.

§ 35. 1. Produkty surowe i gotowe w wędzarni przemysłowej powinny być zabezpieczone od zanieczyszczeń (pył, kurz, owady) i od działania promieni słonecznych oraz woni przenikliwej.

2. W składach wędzarni przemysłowej na produkty surowe i gotowe temperatura nie powinna przekraczać + 7° C.

3. Trzymanie mięsa i przetworów mięsnych bezpośrednio na lodzie jest niedopuszczalne.

4. Przepisy § 30 mają tu zastosowanie.

§ 36. Wytwórnie produkujące konserwy oraz wyciągi mięsne powinny odpowiadać przepisom §§ 22, 24, 25, 27, 28, 29 i 30. Liczba i wielkość pomieszczeń wytwórni powinny być dostosowane do rozmiarów produkcji, zaś rodzaj pomieszczenia, naczynia i przyrządy — do rodzaju produkcji.

Rozdział IV.

Sprzedaż i inne wprowadzanie w obieg przetworów mięsnych.

§ 37. 1. Przetwory mięsne (§ 1 pkt 2) lit. a) i c) w czasie przewozu i przenoszenia powinny być zabezpieczone od wszelkich zanieczyszczeń.

2. W szczególności należy, by wozy i wszelkie inne przyrządy do rozwożenia i przenoszenia tych wyrobów miały pokrywy, były utrzymane w czystości i nie używane do żadnych innych celów; o ile kosze i inne przyrządy do rozwożenia i roznoszenia tych wyrobów są umieszczane w szczelnych zamkniętych wozach, np. w specjalnych samochodach, wówczas warunek dotyczący zaopatrzenia tych koszów i przyrządów w przykrywy nie jest wymagany.

3. Przetwory mięsne, wyszczególnione w § 1 pkt 2) lit. c), powinny być umieszczane na odpowiednich podstawach, np. półmiski, miski, salaterki.

4. Zabrania się:

1. przenosić w rękach do miejsc sprzedaży przetwory mięsne z wozów, koszów i innych przyrządów do przewożenia i przenoszenia;

2. stawiać i trzymać kosze i, inne przyrządy z dnem przepuszczalnym na ziemi lub na podłodze o ile dna ich z zewnątrz nie są zaopatrzone w listwy drewniane.

§ 38. 1. Do miejsc sprzedaży przetworów mięsnych wymienionych w § 1 pkt 2) lit. a) i c) mają analogiczne zastosowanie przepisy §§ 17, 18 z wyjątkiem ust. 1. pkt 1., i § 22.

2. Produkty umieszczone na stołach, półkach i w oknach wystawowych powinny być zabezpieczone przed dotykaniem ich rękami kupujących.

3. Napoczęte lub pokrajane wyroby powinny być umieszczone w gablotkach oszklonych lub pod kloszami przewiewnymi, na talerzach, podstawach (szklanych, porcelanowych, fajansowych). Gablotki od strony sprzedającego powinny być zaopatrzone w odrzucane gęste siatki druciane lub w przesuwane ramki z gęstą siatką drucianą.

4. Wszelkie czynności, związane z krajaniem i odważaniem przetworów mięsnych bez powłok w sprzedaży detalicznej, powinny być uskuteczniane z pomocą odpowiednich przyrządów.

5. Do zawijania produktów gotowych do bezpośredniego spożycia (wędliny, mięso pokrajane należy używać tylko czystego papieru pergaminowego, woskowanego lub satynowanego.

6. W miejscach sprzedaży przetworów mięsnych, obsługiwanych przez trzy lub więcej osób, osoby zajęte krajaniem tych przetworów nie mogą być zatrudnione odbiorem i wydawaniem pieniędzy.

7, W miejscach sprzedaży, w których sprzedaż przetworów mięsnych stanowi zasadniczą część przedsiębiorstwa, nie mogą być sprzedawane takie produkty, których zapach może się udzielić przetworom mięsnym. Miejsca sprzedaży, w których sprzedaż tych przetworów stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, powinny mieć dla tych przetworów oddzielne miejsce zdala od innych artykułów żywności.

8. W miejscach sprzedaży wędlin i innych wyrobów wędliniarskich dopuszcza się sprzedaż mięsa z zachowaniem następujących warunków:

a) do sprzedaży mięsa powinien być oddzielny stół, oddzielne haki do wieszania mięsa. umieszczone, oddzielnie od haków dla przetworów mięsnych oraz oddzielne narzędzia i przyrządy;

b) do wszelkich czynności, związanych ze sprzedażą mięsa, jak rąbanie, krajanie, dzielenie, przenoszenie, odważanie mięsa, powinien być oddzielny personel, o ile warunki gospodarcze danego przedsiębiorstwa na to zezwalają.

(Ciąg dalszy nastąpi).

Prenumerata: roczna 12 zł, półroczna 6 zł, kwartalna 3 zł, miesięczna 1 zł. Cena nr. pojedyńczego 30 gr.
Gazeta wychodzi tygodniowo. — Reklamacje z powodu nieotrzymania poszczególnych numerów „Gazety Urzędowej pow. katowickiego" należy wnosić do właściwych urzędów pocztowych lub Administracji niezwłocznie po otrzymaniu następnego kolejnego numeru; późniejsze reklamacje będą uwzględnione tylko po uiszczeniu ceny reklamowanego numeru.
„Gazetę Urzędową pow. katowickiego" można zamawiać i płacić w wszystkich urzędach pocztowych
Ogłoszenia: Ogłoszenia drukuje się po uiszczeniu całkowitej należności przy zamówieniu.

Tłoczono w Drukarni Siemianowickiej (wł. P. Pronobis) w Siemianowicach Śl. ul. Staszyca 17 — tel. 231-08.